



## 第三小学食品经营管理制度

### (一) 从业人员健康管理制度

- 1、凡在本单位从事直接接触食品工作的人员均应遵守本管理制度。
- 2、新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查，取得健康证明后方可上岗。从业人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。
- 3、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品安全疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。
- 4、从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。
- 5、食品安全管理员要及时对本单位从业人员进行登记造册，建立从业人员健康档案，组织从业人员每年定期到指定体检机构进行健康检查。从业人员健康证明应随身佩带（携带）或交主管部门统一保存，以备检查。
- 6、食品安全管理员和单位负责人要随时掌握从业人员的健康状况，并对其健康证明进行定期检查。
- 7、从业人员应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽，头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。专间操作人员还应戴口罩。
- 8、从业人员操作前手部应洗净，操作时应保持清洁。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。
- 9、接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：1、处理食物前；2、上厕所后；3、处理生食物后；4、处理弄污的设备或饮食用具后；5、咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；6、处理动物或废物后；7、触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后；
- 8、从事任何可能会污染双手的活动(如处理货项、执行清洁任务)后。
- 10、专间操作人员进入专间时应再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。
- 11、个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。
- 12、不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其它可能污染食品的行为。
- 13、进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

## (二) 进货查验记录管理制度

1、为了使采购的食品、原辅材料（食品原料、食品添加剂和食品相关产品）能够满足生产合格产品的要求，特制定本制度。

2、食品经营者采购食品，应当查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明(以下称合格证明文件)。从食品生产单位、批发市场等采购的，应当查验、索取并留存供货者的食品生产许可证、食品经营许可证和产品合格证明等文件；从固定供货商或者供货基地采购的，应当查验、索取并留存供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等；从超市、农贸市场、个体经营商户等采购的，应当索取并留存相关资质和采购清单。

3、购进的食品及原辅材料一律应当进行实地查验，经过验证后方可入库。加强原辅材料的外观质量检查，对包装不严、破损或不符合卫生要求的，应及时予以处理；对过期、变质的，不得入库，并立即停止进货和使用，进行返厂或无害化处理。在进货查验时，发现产品不合格和无合法来源的，应拒绝验收。发现有假冒伪劣时，应及时报告。

4、食品经营企业应当建立食品进货查验记录，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

5、实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录。

6、从事食品批发业务的经营企业应当建立食品销售记录制度，如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

### (三) 食品安全自查管理制度

1、食品经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，对社会和公众负责，采取有效管理措施，保证食品安全，接受社会监督，承担社会责任。按照许可范围依法经营，并在经营场所醒目位置悬挂或者摆放食品经营许可证。

2、建立健全本单位食品安全管理制度，并装裱上墙张贴在相应功能区；建立本单位食品安全管理组织机构，配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理员，对食品生产经营全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人和员工奖罚制度管理，积极预防和控制食品安全事件，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。

3、食品安全管理员须认真按照职责要求，组织贯彻落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、餐具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度，并进行相关记录，备查。

4、制订定期或不定期食品安全检查计划，采用全面检查、抽查与自查形式相结合，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

5、食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度的情况，发现问题，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。

6、各岗位负责人、主管人员每天开展岗位或部门自查，指导、督促、检查员工进行日常食品安全操作程序和操作规范。

7、食品安全管理机构及食品安全管理员应每周 1-2 次对经营场所、储存场所等涉及食品安全的区域进行全面现场检查，同时检查各部门的自查记录，对发现问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

8、检查中发现的同一类问题经二次提出仍未改进的，提交上级部门按有关规定严肃处理。

9、在食品经营场所设置食品安全宣传栏，主动公示诚信建设，及时处理消费者意见。

#### (四) 食品安全事故处置管理制度

1、食品经营者发现其经营的食物不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。食品生产者认为应当召回的，应当立即召回。由于食品经营者的原因造成其经营的食物有不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的情形的，食品经营者应当召回。确认食物属于应当召回的不合格食物的，应当立即停止生产销售不安全的食物。

2、对召回的食物的后处理应当有详细的记录，主要包括食物召回的批次、数量、比例、原因、结果等。并向所在地市级食品药品管理部门报告，接受市级监督部门监督。

3、食品经营者应当对召回的食物采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。食品经营者应当将食物召回和处理情况向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告。

4、发生食品安全事故时，应立即向领导汇报，并及时向当地行政部门作出书面报告。任何部门或者个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得毁灭有关证据。

5、发生食品安全事故时要立即下架、封存可能导致食品安全事故的商品及其原料，及时查询各种原始凭证，对可疑商品进行检验、分析、调查。对确认导致食品安全事故的商品要及时向当地行政部门报告。

6、全体工作人员必须保持每天 24 小时联络畅通，对无法联络造成严重后果的要严肃追究责任。

7、食品安全事故处理结束后，对事故的处理工作进行总结，分析事故原因和影响因素，提出今后对类似事故的防范和处置建议。

第三小学

2019.3